



Haselnuss-Brot-Pudding

Herrlicher Dessert mit dunkler Schokolade und dem Alpro Haselnussdrink

Original

Zubereitung

1. Ofen auf 170°C vorheizen. Haselnussdrink Original bei niedriger Hitze erwärmen. In der Zwischenzeit Rosinen in lauwarmen Wasser quellen lassen.
2. Getrocknetes Brot in ca. 2 × 2 cm große Würfel schneiden und zusammen mit Zimt, braunem Zucker, Eiern, Lebkuchen und den eingeweichten Rosinen in eine Rührschüssel geben.
3. Haselnussdrink Original über die Brotmischung gießen, gut verrühren und anschließend die kleingehackte Schokolade unterheben.
4. Mischung in eine eingefettete und bemehlte Backform füllen, Oberfläche glattstreichen und im vorgeheizten Ofen bei 170°C für ca. 60 Minuten backen. Fertig gebackenen Brot-Pudding abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestäuben.
Genieße deinen nussigen Verwöhnmoment!


8 Portionen


1h 20Min.

Zutaten

- 600 ml Alpro Haselnussdrink
- 100 g Rosinen
- 400 g getrocknetes Weißbrot
- 1 TL Zimt
- 80 g brauner Zucker
- 3 Eier
- 3 Scheiben Lebkuchen
- 100 g dunkle Schokolade
- 1 EL Margarine
- 1 EL Mehl
- 1 EL Puderzucker

Zubereitet mit

Haselnussdrink Original

